

GÖNN' DIR WAS!



STEAKMANUFAKTUR

Das Geschmackserlebnis im Alten Rathaus
dry aged beef

**RUMPSTEAK • RIB-EYE-STEAK
RINDERFILET • SURF & TURF**

...die Spezialität
des Hauses!


die lounge®
im alten rathaus


Zum
Alten Rathaus
RESTAURANT UND LOUNGE



STEAKMANUFAKTUR

***** Das Geschmackserlebnis im Alten Rathaus

dry aged beef

Trockenreifung

- trocken am Knochen abgehängt
- nach alter Handwerkskunst
- in speziellen Reifeschränken
- ca. 20% Gewichtsverlust
- Kult in den USA



4 Wochen Reifung

Eigenschaften

- deutsche, freilaufende, junge Rinder.
- erhältlich als Rumpsteak, Rib-Eye-Steak, Rinderfilet sowie als Surf & Turf
- nur so lange der Vorrat reicht



Edles, deutsches
Rindfleisch

Geschmackserlebnis

- liefert unvergleichliche Steaks - delikat und einzigartig
- intensiver, nussiger Geschmack
- saftig & kross



Phänomenal
geschmacksintensiv!



GÖNN' DIR WAS!



STEAKMANUFAKTUR

***** Das Geschmackserlebnis im Alten Rathaus

dry aged beef

Rumpsteak vom Roastbeef

ca. 250g mit Fettrand	€ 22,90
ca. 400g mit Fettrand	€ 32,90



Rib-Eye-Steak aus der Hochrippe

ca. 300g mit Fettrand	€ 25,90
ca. 500g mit Fettrand	€ 39,90



Rinderfilet

ca. 200g Medallions vom Filet	€ 27,90
ca. 200g Filetsteak	€ 29,90



Surf & Turf

ca. 200g Rinderfilet & 2 Riesengarnelen	€ 34,90
---	---------



inklusive
Kräuterbutter oder
Café-de-Paris-Butter

dazu

Pfeffersöble	€ 1,90
Beilagensalat	€ 3,90
Pommes Frites	€ 2,90
Western-Kartoffelecken	€ 2,90
Folienkartoffel mit Kräuterquark	€ 3,90
Speckbohnen	€ 3,90





STEAKMANUFAKTUR

**** Das Geschmackserlebnis im Alten Rathaus

dry aged beef

Gewöhnliches Fleisch lässt man nur wenige Tage abhängen oder einschweißt im Vakuum ("wet aged") liegen. Unser **dry aged beef reift trocken an der Luft** - ein altes, in Vergessenheit geratenes Verfahren der Fleischveredelung. Aus Kostengründen wurde es von kürzeren Reifezeiten verdrängt.

Im Jahr 2004 hat der gebürtige Bremer Wolfgang Zwiener das Verfahren des trockenen Abhängens wiederentdeckt. Sein auf dieses Verfahren spezialisiertes „Wolfgang's“ an der New Yorker Park Avenue kam so gut an, dass er mittlerweile zwischen Florida und Hawai'i mehrere Filialen betreibt.

Genießen Sie diese Spezialität auch bei uns! Wir verarbeiten ausschließlich **Fleisch von deutschen, weiblichen, freilaufenden Rindern**, die nicht älter als 24 Monate sind und noch nicht gekalbt haben. **Vier Wochen trocken abgehangen** bereiten wir daraus Spitzensteaks (so lange der Vorrat reicht).

Wenn Sie sicher gehen möchten, dass Ihr Lieblingsstück vorrätig ist:
Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

Zum Alten Rathaus | Inh. Michael Kimmich
Hauptstraße 16 | 78727 Oberndorf/N.
Tel. 07423 8109346 | Fax 07423 8109347

www.zum-alten-rathaus.de | info@zum-alten-rathaus.de
www.facebook.de/DieLounge | www.fb.me/ZumAltenRathaus

